



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

НАПІВФАБРИКАТИ М'ЯСНІ ТА М'ЯСОРΟΣЛИННІ ПОСІЧЕНІ

Технічні умови

ДСТУ 4437:2005

Видання офіційне

БЗ № 1–2005/84

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса Української академії аграрних наук (ТІММ УААН),
Національна асоціація виробників м'яса та м'ясопродуктів України «Укрм'ясо»

РОЗРОБНИКИ: Л. Войцехівська, канд. техн. наук; Г. Сресько, д-р техн. наук; Н. Зікрань; Г. Окольніча; В. Попов; О. Франко, канд. техн. наук (керівник розробки)

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держоложивстандарту України від 15 липня 2005 р. № 175

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2005

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	4
4 Класифікація	5
5 Технічні вимоги	5
6 Вимоги щодо безпеки	12
7 Вимоги щодо охорони довкілля	12
8 Маркування	12
9 Пакування	13
10 Правила транспортування та зберігання	15
11 Методи контролювання	15
12 Правила приймання	16
13 Гарантії виробника	17
Додаток А Коди продукції	17
Додаток Б Методи визначення якісних показників напівфабрикатів	18
Додаток В Бібліографія	19

67.120.10

до ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені. Технічні умови

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
Стор. 1	Чинний від 2006-07-01	Чинний від 2006-10-01

(ІПС № 7-2006)

67.120.10

до ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені. Технічні умови

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
Стор. 1	Чинний від 2006-10-01	Чинний від 2007-010-01

(ІПС № 9-2006)

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

НАПІВФАБРИКАТИ М'ЯСНІ
ТА М'ЯСОРОСЛИННІ ПОСІЧЕНІ

Технічні умови

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ
И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ РУБЛЕННЫЕ

Технические условия

MEAT AND VEGETABLES
CONVENIENCE CHOPPED

Specifications

Чинний від 2006-07-01

*2006.10.01 (нові)
2007.01.01 (нові)***1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

1.1 Цей стандарт поширюється на напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені (далі за текстом — напівфабрикати), які призначені для безпосереднього вживання в їжу після термічного оброблення.

1.2 Вимоги щодо безпеки напівфабрикатів викладено у 5.1.4 — 5.1.8 та розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

РСТ УРСР 1604-87 Баки (щокovina) свинячі. Технічні умови

ДСТУ 2316-93 (ГОСТ 21-94) Цукор пісок. Технічні умови

ДСТУ 2661-94 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови

ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції.

Загальні вимоги

ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови

ДСТУ 3234-95 Цибуля рілчаста свіжа. Технічні умови

ДСТУ 3583-97 (ГОСТ 13830-97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Технічні умови

ДСТУ ISO 4134:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Контрольний метод визначання вмісту L-(+)-глютамінової кислоти (ISO 4134:1999, IDT)

ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1996, IDT)

ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування (ISO 11290-2:1998, IDT)

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella* (EN 12824:1997, IDT)

ДСТУ ГОСТ 8808:2003 Олія кукурудзяна. Технічні умови

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила установлювання допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 779–55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо-яловичина у півтушах та четвертинах. Технічні умови)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1724–85 Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия (Капуста білокачанна свіжа, яку заготовлюють та постачають. Технічні умови)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 1935–55 Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия (М'ясо-баранина і козлятина у тушах. Технічні умови)

ГОСТ 2226–88 (ИСО 6590-1–83 ИСО 7023–83) Мешки бумажные. Технические условия (Мішки паперові. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контролювання якості)

ГОСТ 3282–74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия (Дріт сталний низьковуглецевий загального призначення. Технічні умови)

ГОСТ 4204–77 Кислота серная. Технические условия (Кислота сірчана. Технічні умови)

ГОСТ 4288–76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний (Вироби кулінарні та напівфабрикати з посіченого м'яса. Правила приймання та методи випробовувань)

ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия (Крупа ячмінна. Технічні умови)

ГОСТ 5830–79 Спирт изоамиловый. Технические условия (Спирт ізоаміловий. Технічні умови)

ГОСТ 6014–68 Картофель свежий для переработки. Технические условия (Картопля свіжа для перероблення. Технічні умови)

ГОСТ 6034–74 Декстрины. Технические условия (Декстрини. Технічні умови)

ГОСТ 6292–93 Крупа рисовая. Технические условия (Крупа рисова. Технічні умови)

ГОСТ 6309–93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия (Нитки швацькі бавовняні та синтетичні. Технічні умови)

ГОСТ 7022–97 Крупа манная. Технические условия (Крупа манна. Технічні умови)

ГОСТ 7587–71 Лук репчатый сушеный. Технические условия (Цибуля ріпчаста висушена. Технічні умови)

ГОСТ 7724–77 Мясо. Свинына в тушах и полутушах. Технические условия (М'ясо. Свинына в тушах і півтушах. Технічні умови)

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 7933–89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия (Картон для спожиткової тари. Загальні технічні умови)

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. Технічні умови)

ГОСТ 9147–80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия (Посуд та устаткування лабораторні порцелянові. Технічні умови)

ГОСТ 9793–74 Продукты мясные. Методы определения влаги (Продукти м'ясні. Методи визначання вологи)

ГОСТ 9957–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия (Ковбасні вироби та продукти з свинини, баранини та яловичини. Методи визначання хлориду натрію)

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Методы определения крахмала (Продукти м'ясні. Методи визначання крохмалю)

ГОСТ 12026–76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия (Папір фільтрувальний лабораторний. Технічні умови)

ГОСТ 12306–66 Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий. Технические условия (Борошно з м'якої склоподібної пшениці для макаронних виробів. Технічні умови)

ГОСТ 12307–66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия (Борошно з твердої пшениці (дурум) для макаронних виробів. Технічні умови)

ГОСТ 14192–86 Маркировка грузов (Маркування вантажу)

ГОСТ 14961–91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия (Нитки лляні та лляні з хімічними волокнами. Технічні умови)

ГОСТ 16729–71 Чеснок сушеный. Технические условия (Часник сушений. Технічні умови)

ГОСТ 16867–71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия (М'ясо-телятина в тушах і півтушах. Технічні умови)

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейова на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 18992–80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия (Дисперсія полівінілацетатна гомолімерна грубодисперсна. Технічні умови)

ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплювання тарно-штучного вантажу в транспортних пакетах. Загальні вимоги)

ГОСТ 22300–76 Эфиры этиловый и бутиловый уксусной кислоты. Технические условия (Ефіри етиловий та бутиловий оцтової кислоти. Технічні умови)

ГОСТ 23042–86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира (М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначання жиру)

ГОСТ 23094–78 Жиросеры стеклянные. Общие технические условия (Жироміри скляні. Загальні технічні умови)

ГОСТ 24104–88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия (Ваги лабораторні загального призначення та зразкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучного вантажу. Основні параметри та розміри)

ГОСТ 25011–81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка (М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначання білка)

ГОСТ 25336–82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры (Посуд та устаткування лабораторні скляні. Типи, основні параметри та розміри)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з застосуванням засобів пакетування. Загальні технічні умови)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 26987–86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сорта. Технические условия (Хліб білий з пшеничного борошна вищого, першого та другого сорту. Технічні умови)

ГОСТ 27583–88 Яйца куриные пищевые. Технические условия (Яйця курячі харчові. Технічні умови)

ГОСТ 27839–88 Мука пшеничная. Метод определения количества и качества клейковины (Борошно пшеничне. Метод визначання кількості та якості клейковини)

ГОСТ 27842–88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия (Хліб з пшеничного борошна. Технічні умови)

ГОСТ 28498–90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний (Термометри рідинні скляні. Загальні технічні вимоги. Методи випробовувань)

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия (Прянощі. Перець духмяний. Технічні умови)

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Прянощі. Перець чорний та білий. Технічні умови)

ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия (Прянощі. Коріандр. Технічні умови)

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30363–96 Продукты яичные. Общие технические условия (Продукти яєчні. Загальні технічні умови)

ГОСТ 30518–96 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукти харчові. Методи виявлення і визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті і які установлені в ДСТУ 4424, та визначення позначених ними понять.

3.1 м'ясна сировина

М'ясо, піддане сортовому або спеціальному відокремлюванню від кісток, субпродукти, шкурка свиняча, жири та інші продукти забою тварин чи полювання

3.2 напівфабрикати

Вироби з натурального (не підданого подрібненню) або посіченого м'яса без термічного оброблення

3.3 фарш м'ясний

М'ясо, подрібнене на устаткованні крізь решітку з отворами діаметром від 2 мм до 5 мм

3.4 біфштекси

Охолоджений або заморожений напівфабрикат з м'ясного фаршу з додаванням інших компонентів (відповідно до рецептури) округло-приплюснutoї форми масою 100 г, товщиною від 10 мм до 17 мм

3.5 гамбургери

Заморожений напівфабрикат з м'ясного фаршу округло-приплюснutoї форми масою 45 г, товщиною від 6 мм до 8 мм

3.6 котлети

Охолоджений або заморожений напівфабрикат з м'ясного фаршу з додаванням інших компонентів (відповідно до рецептури) овальної, овально-приплюснutoї форми масою від 50 г до 100 г, у паніровці

3.7 ромштекси

Охолоджений або заморожений напівфабрикат з м'ясного фаршу з додаванням інших компонентів (відповідно до рецептури) округло-приплюснutoї форми масою від 50 г до 100 г, у паніровці

3.8 фрикадельки

Заморожений напівфабрикат з м'ясного фаршу з додаванням інших компонентів (відповідно до рецептури) кульковидної форми масою від 7 г до 9 г

3.9 шніцелі

Охолоджений або заморожений напівфабрикат з м'ясного фаршу з додаванням інших компонентів (відповідно до рецептури) кругло-приплюснutoї форми масою 125 г, товщиною від 12 мм до 17 мм, у паніровці

3.10 пельмені

Заморожений напівфабрикат з м'ясного фаршу з додаванням інших компонентів (відповідно до рецептури) у тістовій оболонці, якої не більше ніж 50 %.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Відповідно до загального терміну напівфабрикати поділяють на: фарш (яловичий, свинячий, баранячий, комбінований; яловичий і свинячий з/без додавання рослинного білка), біфштекси, гамбургери, котлети, ромштекси, фрикадельки, шніцелі, пельмені.

4.2 Відповідно до термічного стану напівфабрикати поділяють на:

- охолоджені — з температурою в середині виробу від 0 °С до 8 °С;
- заморожені — з температурою в середині виробу від мінус 10 °С до мінус 18 °С.

4.3 Відповідно вмісту м'ясної сировини напівфабрикати поділяють на:

а) м'ясні — з масовою часткою м'ясної сировини відповідно до рецептури, %, не менше:

— у фарші	— 75;
— біфштексах	— 80;
— гамбургерах	— 100;
— котлетах	— 50;
— ромштексах	— 60;
— фрикадельках	— 50;
— шніцелях	— 75.

б) м'ясорослинні — з масовою часткою м'ясної сировини відповідно до рецептури, %, не менше ніж:

— у котлетах	— 35;
— фрикадельках	— 40.

4.4 Відповідно до вмісту м'ясної сировини пельмені поділяють на:

- м'ясні — з масовою часткою м'ясної сировини у складі начиненого фаршу не менше ніж 75 %;
- м'ясорослинні — з масовою часткою м'ясної сировини у складі начиненого фаршу не менше ніж 60 %.

4.5 Коди продукції, згідно з ДК 016, наведено у додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**5.1 Основні показники і характеристики**

5.1.1 Напівфабрикати повинні відповідати вимогам цього стандарту, їх виробляють згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням «Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» [1], «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» [3], «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности» [2], затверджених у встановленому порядку.

5.1.2 За органолептичними показниками напівфабрикати повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

5.1.3 За фізико-хімічними показниками напівфабрикати повинні відповідати вимогам, наведеним у таблицях 2а та 2б.

5.1.4 За мікробіологічними показниками напівфабрикати повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

Таблиця 1 — Органолептичні показники напівфабрикатів

Назва показника	Характеристика										Метод контролювання	
	Фарш	Біфштекси	Гамбургери	Котлети		Ромштекси	Фрикадельки		Шницелі	Пельмені		
				м'ясні	м'ясо-рослинні		м'ясні	м'ясо-рослинні		м'ясні		м'ясо-рослинні
Зовнішній вигляд	Однорідна маса без кісток, хрящів, жилок, грубої сполучної тканини, кров'яних згустків	округло-приплюснута	округло-сплюснута	овальна, овально-приплюснута		округло-приплюснута	кульковидна. Під час струшування паковальної одиниці дають ясний, виразний звук		округло-приплюснута. Поверхня рівномірно вкрита паніровкою, без розірваних ломаних країв	напівкругла, прямокутна, квадратна або шестигранна, краї тістової оболонки щільно склеєні, фарш не виступає. Під час струшування паковальної одиниці дають, ясний, виразний звук	Згідно з 11.2	
Вигляд на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний, від темно-червоного до світло-рожевого кольору										Згідно з ГОСТ 4288, 11.2	
		зі шматочками сала білого кольору або з блідо-рожевим відтінком			з наявністю овочів, крупів відповідно до рецептури			з наявністю овочів, крупів відповідно до рецептури	зі шматочками сала білого кольору або з блідо-рожевим відтінком	з наявністю овочів, крупів відповідно до рецептури	в оболонці з тіста	
Консистенція	Мазка	Щільна, у смаженому вигляді — соковита, некрихка	У смаженому вигляді соковита, некрихка	Щільна, у смаженому вигляді — соковита, ніжна, некрихка		Щільна, у смаженому вигляді соковита, некрихка	У вареному вигляді — соковита, ніжна, некрихка		Щільна, у смаженому вигляді — соковита, некрихка	У вареному вигляді — фарш соковитий, ніжний, оболонка з тіста не розірвана, не відстає від фаршу	Згідно з ГОСТ 4288, 11.3	

Кінець таблиці 1

Назва показника	Характеристика										Метод контролювання	
	Фарш	Біфштекси	Гамбургери	Котлети		Ромштекси	Фрикадельки		Шніцелі	Пельмені		
				м'яси	м'ясо-рослинні		м'яси	м'ясо-рослинні		м'яси		м'ясо-рослинні
Запах і смак	<p>У сирому вигляді — властиві доброякісній сировині і спеціям, у смаженому — властиві даному продукту</p> <p>у вареному — властиві даному продукту</p> <p>у смаженому — властиві даному продукту</p> <p>у вареному — властиві даному продукту</p> <p>без стороннього присмаку, запаху</p>										Згідно з ГОСТ 4288-11.3	
<p>Примітка. Вимоги, що характеризують власну назву напівфабрикату щодо вигляду на розрізі, смаку і запаху, форми вказано в технологічній інструкції до цього ДСТУ, затвердженій у встановленому порядку.</p>												

Таблиця 2а — Фізико-хімічні показники напівфабрикатів

Назва показника	Норма							Метод контролювання
	Фарш							
	япо-вичий	сви-нячий	бара-нячий	Комбінований: яловичий і свинячий у співвідношенні 1:1	Комбінова-ний з додав-лянням білка рослинного гідратовано-го	Біф-штекси	Гам-бургери	
Масова частка вологи, %, не більше ніж	70	45	70	55	60	65	70	Згідно з ГОСТ 4288
Масова частка жиру, %, не більше ніж	17	45	20	34	30	20	18	Згідно з ГОСТ 23042
Масова частка кухонної солі, %	—	—	—	—	—	від 0,6 до 1,0	—	Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2
Маса однієї штуки, г	—	—	—	—	—	100 ± 5	45 ± 1	Згідно з ГОСТ 4288; 11.4
Температура в середині напівфабрикату, °С, не вище ніж:								Згідно з 11.13
— охолоджених	8	8	8	8	8	8	—	
— заморожених	мінус 10							

Таблиця 2б — Фізико-хімічні показники напівфабрикатів

Назва показника	Норма					Метод контролювання
	Котлети	Ромштекси	Фрика-дельки	Шницелі	Пельмени	
Масова частка вологи у фарші, %, не більше ніж	65	68	70	68	70	Згідно з ГОСТ 4288
Масова частка жиру, %, не більше ніж	25	22	20	22	26	Згідно з ГОСТ 23042
Масова частка хліба з урахуванням паніровки, %	від 15 до 20	—	—	—	—	Згідно з ГОСТ 4288
Масова частка паніровки, %, не більше ніж	—	4	—	4	—	Згідно з ГОСТ 4288
Масова частка фаршу до маси пельменя, %, не менше ніж	—	—	—	—	50	Згідно з додатком Б
Масова частка кухонної солі, %	від 1,2 до 1,5	від 1,4 до 1,6	від 1,2 до 2,0	від 1,2 до 1,5	від 1,5 до 1,7	Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2

Кінець таблиці 2б

Назва показника	Норма					Метод контролювання
	Котлети	Ромштокси	Фрикадельки	Шницелі	Пельмені	
Маса однієї штуки, г	50 ± 3 75 ± 5 100 ± 5	50 ± 3 75 ± 5 100 ± 5	8 ± 1	125 ± 5	12 ± 2,5	Згідно з ГОСТ 4288, 11.4
Температура у товщі напівфабрикату, °С, не вища ніж:						Згідно з 11.13
— охолоджених	8	8	—	8	—	
— заморожених	мінус 10					

Примітка 1. У разі використання екструзійних крупів або крохмалю масова частка крохмалю у м'ясному напівфабрикаті не повинна перевищувати 2 %.

Екструзійні крупи — крупи, які пройшли високотемпературне оброблення.

Примітка 2. Масова частка глутамату натрію (у разі його використання) повинна бути не більша ніж 10000 мг/кг.

Примітка 3. У напівфабрикатах, рекомендованих для дитячого та дієтичного харчування, масова частка кухонної солі не повинна перевищувати 0,9 % — 1,2 %, жиру — 17 %, масова частка білка повинна бути не менша ніж 12 %. Дозволено заміну кухонної солі лікувально-профілактичною у співвідношенні 1:1.

Примітка 4. У разі застосування вітамінів у напівфабрикатах, рекомендованих для дитячого та дієтичного харчування, масова частка вітамінів повинна бути, мг на 100 г продукту, не більша ніж: В₁ — 1,0; В₂ — 1,0; РР — 10; С — 50.

Примітка 5. Фізико-хімічні показники для напівфабрикатів власних назв вказано в технологічній інструкції до цього ДСТУ, затвердженій у встановленому порядку

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники напівфабрикатів

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО, в 1 г продукту, не більше ніж	1,0 · 10 ⁷ (1,0 · 10 ⁶)	Згідно з ГОСТ 4288
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 4288 або ДСТУ EN 12824
Бактерії групи кишкових паличок: (БГКП) в 0,001 г продукту у фрикадельках для дитячого та дієтичного харчування, в 0,1 г	Не дозволено Не дозволено	Згідно з ГОСТ 4288 або ГОСТ 30518
<i>L. Mopolycytogenes</i> , у 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 або 11.6

Примітка. В дужках наведено допустиму норму мікроорганізмів в напівфабрикатах для дитячого та дієтичного харчування.

5.1.5 Вміст токсичних елементів у напівфабрикатах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ № 5061 [4] та наведених у таблиці 4.

5.1.6 Вміст нітрозамінів, пестицидів, афлатоксину В₁, гормональних препаратів у напівфабрикатах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ № 5061 [4] та ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.1.7 Вміст радіонуклідів у напівфабрикатах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ДР [6]: ¹³⁷Cs — 200 Бк/кг, ⁹⁰Sr — 20 Бк/кг; для дитячого та дієтичного харчування: ¹³⁷Cs — 40 Бк/кг, ⁹⁰Sr — 5 Бк/кг.

Таблиця 4 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Метод контролювання
Свинець	0,50 (0,30)	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05 (0,03)	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,03 (0,02)	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	5,00	Згідно з ГОСТ 26931
Цинк	70,00 (50,00)	Згідно з ГОСТ 26934

Примітка. В дужках наведено допустимі рівні токсичних елементів в напівфабрикатах для дитячого та дієтичного харчування.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва напівфабрикатів використовують такі сировину та матеріали:

— яловичину — згідно з ГОСТ 779 або іншими нормативними документами, яловичину у парному стані і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;

— яловичину знежилвану: вищого сорту — без помітних вкраплень сполучної та жирової тканин; першого сорту — з вмістом сполучної та жирової тканин не більшим ніж 6 %; другого сорту — відповідно не більшим ніж 20 %; жирну — не більшим ніж 35 %; односортну — не більшим ніж 14 %, ковбасну — не більшим ніж 12%;

— телятину — згідно з ГОСТ 16867 або іншими нормативними документами, телятину у парному стані і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;

— телятину знежилвану: вищого сорту, першого сорту, односортну;

— свинину — згідно з ГОСТ 7724 або іншими нормативними документами, свинину у парному стані і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;

— свинину знежилвану: напівжирну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 30 % до 50 %; жирну — відповідно від 50 % до 85 %; односортну — не більшим ніж 30 %; ковбасну — не більшим ніж 60 %;

— м'ясо знежилване охолоджене яловиче та свиняче — згідно з чинними нормативними документами;

— баранину — згідно з ГОСТ 1935, отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;

— баранину знежилвану односортну — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більшим ніж 20 %;

— м'ясо котлетне з яловичини, свинини, баранини — згідно з чинними нормативними документами;

— обрізь м'ясу та діафрагму яловичі знежилвані — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більшим ніж 20 %;

— обрізь м'ясу та діафрагму свинячі знежилвані — м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 30 % до 50 %;

— блоки зі знежилваного м'яса та субпродуктів заморожені — згідно з чинними нормативними документами;

— сало ковбасне (хребтоне та бокове);

— шок-вину (баки) свинячі знежилвані — згідно з РСТ УРСР 1604;

— жир-сирець яловичий, свинячий, отриманий під час розподілу яловичини, свинини;

— субпродукти м'ясні оброблені (м'ясо стравоходу яловиче, свиняче, рубець, свинячий шлунок) — згідно з чинними нормативними документами;

— м'ясо голів яловичих та свинячих знежилване;

— плазму або сироватку харчової крові — згідно з чинними нормативними документами;

— олії: кукурудзяну рафіновану — згідно з ДСТУ ГОСТ 8808, соняшникову рафіновану — згідно з ДСТУ 4492;

— яйця курячі — згідно з ГОСТ 27583;

— яечний порошок і меланж — згідно з ГОСТ 30363 або згідно з чинними нормативними документами;

— молоко коров'яче пастеризоване — згідно з ДСТУ 2661, незбиране сухе, знежирене сухе — згідно з ДСТУ 4273;

— вершки з молока коров'ячого — згідно з чинними нормативними документами, сухі — згідно з ДСТУ 4273;

— добавку молочно-білкову, білок молочний харчовий — згідно з чинними нормативними документами;

— стабілізатор білковий — згідно з чинними нормативними документами;

— крохмаль картопляний харчовий не нижче першого сорту — згідно з ДСТУ 4286 та кукурудзяний харчовий — згідно з ДСТУ 3976;

— борошно пшеничне не нижче першого сорту — згідно з ГОСТ 12306, ГОСТ 12307 або іншими нормативними документами;

— крупу рисову — згідно з ГОСТ 6292;

— крупу ячмінну — згідно з ГОСТ 5784;

— крупу манну — згідно з ГОСТ 7022;

— крупи екструзійні (рисова, манна) — згідно з чинними нормативними документами;

— картоплю свіжу — згідно з ГОСТ 6014;

— капусту білокачанну — згідно з ГОСТ 1724;

— картопляні пластівці, гранули, пюре сухі — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— хліб — згідно з ГОСТ 27842, ГОСТ 26987;

— сухарі панірувальні — згідно з чинними нормативними документами;

— часник свіжий — згідно з ДСТУ 3233; сушений — згідно з ГОСТ 16729; консервований кухонною сіллю, заморожений та екстракт часнику — згідно з чинними нормативними документами;

— цибулю ріпчасту свіжу — згідно з ДСТУ 3234; сушену — згідно з ГОСТ 7587; консервовану кухонною сіллю, заморожену — згідно з чинними нормативними документами;

— препарати харчових волокон (рослинна клітковина, мікроцелюлоза, борошно із зернопродуктів тощо) — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— глютамат натрію — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— сіль кухонну — згідно з ДСТУ 3583 виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту;

— сіль лікувально-профілактичну — згідно з чинними нормативними документами;

— цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);

— перець духмяний — згідно з ГОСТ 29045;

— перець чорний або білий — згідно з ГОСТ 29050;

— коріандр — згідно з ГОСТ 29055;

— суміші, екстракти, композиції прянощів, екстракти петрушки, селери, кропу — згідно з чинними нормативними документами або аналогічні закордонного виробництва за наявності висновку Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— білок соєвий та його похідні — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— казеїнат натрію — згідно з чинними нормативними документами;

— вітаміни В₁, В₂, РР, С — згідно з чинними нормативними документами;

— воду питну — згідно з ГОСТ 2874;

— стрічку клейову на паперовій основі — згідно з ГОСТ 18251, стрічку паперову з термоклейовим шаром, стрічки чекові — згідно з чинними нормативними документами.

5.2.2 Не дозволено використання м'яса, субпродуктів, заморожених більш одного разу, а також м'яса бугаїв, хряків, сала або шокоєвни (баків) з ознаками пожовтіння та осалювання, жиру-сирцю, що змінив колір, із стороннім запахом.

5.2.3 Заморожені напівфабрикати виробляють тільки з охолодженої м'ясної сировини.

5.2.4 Для вироблення напівфабрикатів, рекомендованих для дитячого та дієтичного харчування, не дозволено використання м'ясної обрізі, сала, шоковини, жиру-сирцю, субпродуктів, м'яса голів, глютамату натрію, перцю чорного або білого.

5.2.5 Використовування субпродуктів, м'яса голів дозволено тільки для вироблення пельменів.

5.2.6 Для вироблення пельменів дозволено використання борошна з твердої пшениці (дурум) для макаронних виробів вищого або першого сорту кількістю від 30 % до 50 % або борошна з м'якої склоподібної пшениці для макаронних виробів першого сорту кількістю не більшою ніж 25 % від загальної витрати борошна.

Вміст клейковини у суміші — не менше ніж 30 %, клейковина високовластична завдовжки 20 см. Кількість та якість клейковини у суміші визначають згідно з ГОСТ 27839.

5.2.7 Сировина тваринного походження повинна бути допущена державною ветеринарною службою для вироблення напівфабрикатів.

5.2.8 Для визначання якості та безпеки сировини та матеріалів, що надходять на підприємство для вироблення напівфабрикатів, проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297.

5.2.9 У сировині, яку використовують для вироблення напівфабрикатів, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, антибіотиків, гормональних препаратів, нітрозамінів та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, встановлених МБТ № 5061 [4] і ДСанПін 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.2.10 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДР [6].

5.2.11 Кожну партію сировини, що надходить на підприємство, супроводжують документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам.

5.2.12 Під час вироблення напівфабрикатів масова частка білків рослинного і (або) тваринного походження у гідратованому виді не повинна перевищувати 25 %.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час вироблення напівфабрикатів необхідно керуватися вимогами щодо безпеки, встановленими у ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [2], Інструкції № 123-5/990-11 [3].

6.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати ГОСТ 12.1.005.

6.4 Пожежну безпеку здійснюють згідно з ГОСТ 12.1.004.

6.5 Контролюють виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення згідно з ДСН 3.3.6.037 [7], ДСН 3.3.6.042 [8].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [9].

7.2 Стічні води повинні підлягати очищенню і відповідати СанПін 4630[10].

7.3 Охороняють ґрунт від забруднювання побутовими і промисловими відходами відповідно до вимог СанПін 42-128-4690 [11].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Транспортне маркування здійснюють згідно з чинними нормативно-правовими актами та нормативними документами, а також згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Вантаж, що швидко псується», «Збереження інтервалу температур» і зазначанням маси тари.

8.2 Маркування кожної одиниці транспортної тари здійснюють нанесенням на одну із торцевих сторін тари штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує його чіткість, із зазначанням:

— назви та повної адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та телефону, адреси об'єкта виробництва;

- загальної назви напівфабрикатів, їх термічного стану;
- власної назви напівфабрикатів (за наявності);
- складу напівфабрикатів у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва (крім тари з розфасованими напівфабрикатами);
- кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- часу виготовлення (год, хв) — для охолоджених напівфабрикатів;
- номера партії;
- маси нетто, брутто;
- кількості паковальних одиниць (для розфасованої продукції) та маси нетто однієї паковальної одиниці;
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність 100 г напівфабрикатів (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);
- позначення цього стандарту.

8.3 У кожен одиницю транспортної тари (ящик, тару-устаткування) з розфасованими напівфабрикатами вкладають сумарний чек із зазначенням кількості упаковок, маси нетто, дати виготовлення, часу закінчення технологічного процесу (для охолоджених напівфабрикатів). За відсутності сумарного чека перераховані реквізити зазначають на етикетці.

8.4 На кожній паковальній одиниці розфасованих напівфабрикатів повинна бути наклеєна етикетка із зазначенням:

- назви та повної адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та телефону, адреси об'єкта виробництва;
- загальної, власної (за наявності) назви, складу напівфабрикату у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва, його термічного стану;
- кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- часу виготовлення (год, хв) — для охолоджених напівфабрикатів;
- номера партії;
- маси нетто;
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);
- позначення цього стандарту;
- штрих-коду EAN — згідно з ДСТУ 3147.

На коробках, пакетах з пельменями, фрикадельками додатково зазначають спосіб готування.

Примітка 1. Під час маркування напівфабрикатів, призначених для дитячого та дієтичного харчування, на етикетці додатково вказують: «Рекомендовано для дитячого та дієтичного харчування».

8.5 Позначки напівфабрикатів під час замовлення: «Напівфабрикати м'ясні посічені охолоджені. Котлети _____ ДСТУ 4437:2005».

власна назва

Примітка 2. Етикетка для напівфабрикатів, рекомендованих для дитячого та дієтичного харчування, має бути погоджена з Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Напівфабрикати випускають ваговими і розфасованими.

9.2 Охолоджені напівфабрикати (котлети, ромштекси, біфштекси, шніцелі, фарш) укладають на лотки-вкладиші або підложки згідно з чинними нормативними документами або тару закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Маса нетто паковальної одиниці — від 200 г до 1000 г.

9.3 Заморожені напівфабрикати (котлети, ромштекси, біфштекси, шніцелі, гамбургери, фарш) перед заморожуванням або після заморожування укладають у пакети з поліетиленової плівки — згідно з ГОСТ 10354, на підложки, загортають у серветки з целофану — згідно з ГОСТ 7730, пергаменту —

згідно з ГОСТ 1341, підпергаменту — згідно з ГОСТ 1760 та інші паковальні матеріали, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

Пакети затискують скобами або заклеюють липкою стрічкою згідно з чинними нормативними документами, підложки обтягують газонепроникною плівкою згідно з чинними нормативними документами. Маса нетто паковальної одиниці — від 200 г до 1000 г.

9.4 Фарш масою 250 г (у брикетах) розфасовують на автоматах у фольгу згідно з чинними нормативними документами, пергамент або підпергамент.

9.5 Заморожені пельмені і фрикадельки розфасовують у пакки з картону, згідно з ГОСТ 7933, паперу — згідно з чинними нормативними документами масою від 350 г до 1000 г, склеюють дисперсією — згідно з ГОСТ 18992, або клеєм, виготовленим з декстринів, згідно з ГОСТ 6034, або зшивають дротом, згідно з ГОСТ 3282, скобами, скріпками — згідно з чинними нормативними документами, або іншим засобом, який забезпечує цілісність коробки.

Дозволено розфасовувати лельмені, фрикадельки в пакети з полімерних матеріалів, дозволені для контакту з харчовими продуктами.

9.6 Граничні відхилення маси нетто паковальної одиниці напівфабрикатів наведено у таблиці 5.

Таблиця 5 — Маса нетто та допустимі відхилення для паковальної одиниці напівфабрикатів

Номинальне значення маси продукції в паковальній одиниці, г	Значення границі допустимих відхилень від номінального значення	
	%	г
Від 200 до 300 включ.	—	9,0
Понад 300 до 500 *	3,0	—
* 500 до 1000 *	—	15,0

9.7 Напівфабрикати, розфасовані для реалізування, пакують у дерев'яні, полімерні багатообігові ящики з кришкою, без кришки, з гофрованого картону — згідно з чинними нормативними документами, або в інші види тари, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.8 У кожен ящик або тару-устаткування укладають напівфабрикати однієї назви, однієї дати виготовлення.

9.9 Тара повинна бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху. Під час укладання в ящики напівфабрикатів без лотків-вкладишів, дно ящика слід вистилати обгортковим папером, згідно з ГОСТ 8273, або іншим обгортковим матеріалом, дозволеним для контакту з харчовими продуктами. Ящики накривають кришкою або обгортковим матеріалом. Котлети, біфштекси, ромштекси, гамбургери і шніцелі слід укладати в один ряд.

9.10 Маса брутто продукції у багатообіговій тарі не повинна перевищувати 30 кг; маса нетто в ящиках з гофрованого картону — не більше ніж 20 кг, в тарі-устаткованні — не більше ніж 250 кг.

9.11 Для підприємств ресторанного господарства вагові фарш, пельмені і фрикадельки пакують у ящики з гофрованого картону, мішки паперові — згідно з ГОСТ 2226 — масою не більшою ніж 10 кг, мішки з поліетиленової плівки — масою не більшою ніж 6 кг.

Дно та стінки ящика вистилають обгортковим матеріалом таким чином, щоб краями можна було покрити поверхню продукту.

Ящики заклеюють липкою стрічкою, мішки зав'язують шлагатом, згідно з ГОСТ 17308, або нитками, згідно з ГОСТ 6309, ГОСТ 14961.

9.12 Додаткові вимоги до пакування можуть бути передбачені договором або контрактом.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Правила транспортування

10.1.1 Напівфабрикати транспортують в авторефрижераторах або в автомобілях-фургоних з ізотермічним кузовом згідно з правилами перевезення швидкопсувних вантажів, які чинні на даному виді транспорту.

10.1.2 В пакетованому вигляді напівфабрикати транспортують згідно з ГОСТ 26663. Засоби скріплення вантажу в транспортні пакети — згідно з ГОСТ 21650, з основними параметрами і розмірами — згідно з ГОСТ 24597.

10.1.3 Напівфабрикати випускають в реалізацію з температурою у середині виробу: охолоджені — не вищою ніж 8 °С; заморожені — не вищою ніж мінус 10 °С.

10.2 Правила зберігання

10.2.1 Охолоджені напівфабрикати зберігають за температури від 0 °С до 6 °С і відносної вологості повітря від 75 % до 78 %.

10.2.2 Строк придатності охолоджених напівфабрикатів — не більше ніж 12 год з моменту закінчення технологічного процесу.

10.2.3 Строк придатності заморожених напівфабрикатів за температури не вищої ніж мінус 10 °С: — котлет м'ясних, ромштексів, шніцелів, фаршу м'ясного з додаванням рослинного білка — не більше ніж 20 діб;

— біфштексів, гамбургерів, фаршу м'ясного, фрикадельок, пельменів — не більше ніж 30 діб;

— котлет м'ясорослинних, котлет для дитячого та дієтичного харчування — не більше ніж 7 діб.

10.2.4 Строк придатності всіх заморожених напівфабрикатів за температури не вищої ніж мінус 5 °С — не більше 48 год.

10.2.5 Строк придатності заморожених напівфабрикатів за температури не вищої ніж мінус 18 °С: котлет і фаршу для дитячого та дієтичного харчування — не більше ніж 20 діб; інших — не більше ніж 2 місяці.

10.2.6 В разі відсутності холодильних камер заморожені напівфабрикати зберігання та реалізуванню не підлягають.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби, готують до випробовувань згідно з ГОСТ 4288, ГОСТ 26929.

11.1.1 З кожного групового пакування фрикадельок, пельменів, відібраного згідно 12.1.1, роблять вибірку у кількості чотирьох паковальних одиниць; по одній — для визначення органолептичних, по три — для визначення фізико-хімічних показників.

11.1.2 З кожного групового пакування фаршу, відібраного згідно з 12.1.2, роблять вибірку у кількості 2 % від паковальних одиниць.

11.1.3 Для визначення фізико-хімічних показників з кожної пачки фрикадельок, пельменів або порції фаршу вибирають однакові кількості продукту і складають об'єднану пробу масою не меншою ніж 400 г.

11.2 Зовнішній вигляд, вигляд на розрізі, якість пакування та маркування перевіряють візуально.

11.3 Визначають органолептичні показники згідно з ГОСТ 4288.

Щоб визначити консистенцію, запах і смак фрикадельок і пельменів, їх попередньо варять до готовності, тобто 3—4 хв після спливання за співвідношенням води і продукту 4:1. Сіль додають за смаком.

11.4 Визначають масову частку жиру — згідно з ГОСТ 23042 або методами, наведеними у додатку Б, масову частку кухонної солі — згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2, масову частку вологи, масову частку хліба, масову частку панірувальних сухарів, масу однієї штуки напівфабрикату — згідно з ГОСТ 4288, масову частку крохмалю — згідно з ГОСТ 10574, білка — згідно з ГОСТ 25011.

Масу одного пельменя або однієї фрикадельки визначають на лабораторних вагах, згідно з ГОСТ 24104, з допустимою похибкою $\pm 1\text{e}$; масу нетто розфасованих порцій — на вагах для статичного зважування середнього класу точності, згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіральної поділки $e \leq 5\text{ г}$ та допустимою похибкою $\pm 1\text{e}$.

11.5 Визначають масову частку фаршу у пельменях — згідно з методом, наведеним у додатку Б.

11.6 Визначають мікробіологічні показники — згідно з ГОСТ 4288; патогенні мікроорганізми та *Salmonella* — згідно з ДСТУ EN 12824 або згідно з методиками, затвердженими у встановленому порядку; БГКП — згідно з ГОСТ 30518; *L. Monocytogenes* — згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 або МВ [12].

11.7 Визначають масову частку токсичних елементів: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927, міді — згідно з ГОСТ 26931, цинку — згідно з ГОСТ 26934 або згідно з ГОСТ 30178.

11.8 Визначають залишкові кількості нітрозамінів відповідно до вимог МБК 4.4.1.011 [13].

11.9 Контролюють вміст пестицидів відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

11.10 Визначають вміст афлатоксину В₁ відповідно до вимог № 2273 [14].

11.11 Контролюють вміст гормональних препаратів відповідно до вимог № 3202 [15].

11.12 Контролюють вміст радіонуклідів та вітамінів за методиками, затвердженими Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я у встановленому порядку.

11.13 Контролюють вміст глутамату натрію за методиками, затвердженими Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я у встановленому порядку або згідно з ДСТУ ISO 4134.

11.14 Температуру в середині напівфабрикату вимірюють скляним рідинним (спиртовим) термометром, згідно з ГОСТ 28498, вмонтованим в металеву оправу, напівпровідниковим вимірником температури або іншими приладами, якими визначають температуру, з допустимою похибкою вимірювання $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$.

11.15 Дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Напівфабрикати приймають партіями. За партію вважають будь-яку кількість напівфабрикатів однієї назви та однакової маси нетто.

12.1.1 Для перевіряння якості фрикадельок, пельменів роблять вибірку у кількості 1 % об'єму партії, але не менше ніж з трьох групових упаковок або ящиків.

12.1.2 Фарш відбирають у кількості 10 % від об'єму партії, але не менше ніж з трьох групових упаковок або ящиків.

12.1.3 Якщо вагові фрикадельки, пельмені та фарш запаковано в мішки або ящики, то з кожного ящика або мішка відбирають декілька пельменів або фрикадельок, або частку фаршу для складання об'єднаної проби масою не меншою ніж 3 кг.

12.2 Кожну партію напівфабрикатів супроводжують документом, що підтверджує їхню якість та безпечність.

12.3 Щоб перевірити якість напівфабрикатів на відповідність вимогам цього стандарту, підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.4 Кожна партія напівфабрикатів підлягає приймальному контролюванню за органолептичними показниками, температурою в товщі напівфабрикату, якістю пакування та маркування, масою нетто.

12.5 Фізико-хімічні (масова частка вологи, масова частка кухонної солі, масова частка фаршу (у пельменях), масова частка хліба з урахуванням паніровки (у котлетах), масова частка паніровки (у ромштексах, шніцелях), маса однієї штуки та мікробіологічні показники (крім патогенних мікроорганізмів та *L. Monocytogenes*) перевіряє виробник періодично, але не рідше одного разу на 10 діб; показники

жиру, білка, крохмалю — не рідше одного разу на 30 діб, а також на вимогу контролювальної організації або замовника.

12.6 Масову концентрацію глутамату натрію та вітамінів (у разі застосування) визначають під час становлення продукції на виробництві.

12.7 Аналізують на наявність патогенних мікроорганізмів та *L. Monocytogenes* у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями з періодичністю, затвердженою у встановленому порядку.

12.8 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, нітрозамінів, пестицидів, афлатоксину В₁, гормональних препаратів та радіонуклідів здійснюють згідно з МР 4.4.4-108 [16].

12.9 У разі отримання незадовільних результатів за одним з показників, по ньому здійснюють повторні дослідження подвійної вибірки, яка відібрана з тієї самої партії. Результати повторних досліджень розповсюджуються на всю партію.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості та безпечності напівфабрикатів вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування і зберігання, зазначених у розділі 10.

13.2 Строк придатності напівфабрикатів — згідно з вимогами розділу 10 цього стандарту.

ДОДАТОК А

(довідковий)

КОДИ ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Коди ДКПП на напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні побічені охолоджені та заморожені

Назва продукції	Код ДКПП
Котлети м'ясні та м'ясорослинні охолоджені та заморожені, ромштекси, шніцелі, біфштекси, гамбургери заморожені, фрикадельки м'ясні та м'ясорослинні заморожені, пельмені м'ясні та м'ясорослинні заморожені	15.13
Фарш (яловичий, свинячий, баранячий, комбінований) охолоджений та заморожений	15.13

ДОДАТОК Б
(обов'язковий)МЕТОДИ ВИЗНАЧАННЯ
ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ НАПІВФАБРИКАТІВ**Б.1** Визначання масової частки фаршу у пельменях

Визначають масову частку фаршу після визначання маси нетто. Для цього з 2—3 коробок відбирають по 20 шт. пельменів, відокремлюють оболонку з тіста, отриманий фарш зважують на терезах згідно з ГОСТ 24104.

Масову частку фаршу (x), у відсотках, обчислюють за формулою:

$$x = \frac{m_1 \cdot 100}{m_2}, \quad (1)$$

де m_1 — маса фаршу 20 шт. пельменів, г;

m_2 — маса 20 шт. пельменів, г.

За результат беруть середнє арифметичне значення отриманих результатів.

Б.2 Визначання масової частки жиру методом Сокслета**Б.2.1** Апаратура, матеріали та реактиви:

— шафа сушильна лабораторна електрична з терморегулятором — згідно з чинними нормативними документами;

— апарат Сокслета;

— терези лабораторні загального призначення — згідно з ГОСТ 24104;

— водяна баня електрична — згідно з чинними нормативними документами;

— ефір етиловий — згідно з ГОСТ 22300;

— хлористий кальцій — згідно з чинними нормативними документами;

— папір фільтрувальний лабораторний — згідно з ГОСТ 12026;

— лійка В-36-60ХС — згідно з ГОСТ 25336.

Б.2.2 Аналізування

Наважку фаршу масою 3—5 г зневоднюють згідно з ГОСТ 9793, після чого кількісно переносять у гільзу з фільтрувального паперу для екстрагування. Гільзу загортають і кладуть в ексикатор. У приймальну колбу наливають на 2/3 об'єму ефіру і приєднують до ексикатора, потім колбу кладуть у водяну баню. Пускають воду у холодильник і підігрівають баню до (50—55) °С.

Наважку екстрагують протягом 6 год.

Повноту знежирювання визначають нанесенням на фільтрувальний папір рідини, яка стікає з ексикатора. Після випарювання ефіру не повинно залишатися слідів жиру. Після закінчування екстрагування ефір з приймальної колби відганяють на водяній бані через холодильник. Жир, що залишився у приймальній колбі, висушують за температури від 100 °С до 105 °С до постійної маси.

Б.2.3 Опрацювання результатів

Масову частку жиру (x), у відсотках, обчислюють за формулою:

$$x = \frac{(m_1 - m_2)}{m} \cdot 100, \quad (2)$$

де m_1 — маса колби з жиром, г;

m_2 — маса пустої колби, г;

m — наважка фаршу, г.

Б.3 Визначання масової частки жиру експрес-методом**Б.3.1** Апаратура, матеріали та реактиви:

— жироміри скляні — згідно з ГОСТ 23094;

— центрифуга;

— посуд лабораторний порцеляновий — згідно з ГОСТ 9147;

— корки резинові — згідно з чинними нормативними документами;

- кислота сірчана — згідно з ГОСТ 4204;
- спирт ізоаміловий — згідно з ГОСТ 5830;
- водяна баня електрична.

Б.3.2 Аналізування

Наважку фаршу масою від 1 г до 3 г кладуть у порцелянову чашку, додають 5 см³ сірчаної кислоти і нагрівають 5—10 хв до утворення однорідної маси, яку кількісно переносять крізь лійку у жиромір, куди попередньо додають 5 см³ сірчаної кислоти. Залишки з чашки зливають крізь лійку 5 см³ кислоти невеличкими порціями. Потім у жиромір додають від 2 см³ до 4 см³ ізоамілового спирту і закривають корком. Суміш перемішують, перевертаючи 2—3 рази, кладуть на 10 хв корком вниз у водяну баню за температури від 70 °С до 75 °С, а потім центрифугують 15 хв.

Перемішування, нагрівання та центрифугування повторюють доти, доки висота стовпчика жиру перестане збільшуватися.

Б.3.3 Опрацювання результатів

Масову частку жиру (x), у відсотках, обчислюють за формулою:

$$x = \frac{a \cdot 0,01133 \cdot 100}{m} \quad (3)$$

- де a — висота стовпчика жиру за шкалою жироміра з малими поділками;
 m — наважка фаршу, г;
 0.01133 — кількість жиру, яка відповідає одній малій поділці жироміра, г.

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Правила № 28 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України 07.06.02 № 28
- 2 СП № 3238–85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затверджені Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 05.08.85 № 3238
- 3 № 123-5/990-11–85 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція щодо миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної та птахопереробної промисловості), затверджена Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 15.01.85 №123-5/990-11
- 4 МБТ № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89 № 5061
- 5 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України 20.09.2001 № 137
- 6 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs¹³⁷ і Sr⁹⁰ в продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України 19.08.97 № 255
- 7 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України 01.12.99 №37
- 8 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України 01.12.99 № 42

9 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами) затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97 № 201

10 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнений (Санітарні правила та норми по охороні поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР 04.07.88 № 4630

11 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримування територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР 05.08.88 № 4690

12 МВ Методичні вказівки. Організація контролю і методи виявлення бактерії *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах, розроблені МОЗ України, 2004 р.

13 МК 4.4.1.011–93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Визначання летких нітрозамінів у продовольчій сировині та харчових продуктах), затверджені МОЗ Російської Федерації 22.12.93 № 011

14 № 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 10.12.80 № 2273

15 № 3202–85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція по проведенню ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-6а

16 МР 4.4.4.-108–2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004 № 329